

# ŚRODKI ZAPOBIEGAWCZE

POWSZECHNE OBJAWY SPOWODOWANE  
NIEODPOWIEDNIM UŻYTKOWANIEM PRODUKTÓW:

## 1. ŚCIANKI NACZYNIA PRZYBIERAJĄ KOLOR SZARY

**Przyczyna:** Olej ze ścianek naczynia został wymyty.

**Środki zapobiegawcze:** Należy powtórnie naolejować ścianki naczynia używając oleju roślinnego. Umieść naczynie w piekarniku w temperaturze 175°C - 200 °C przez około 15 - 30 minut lub do momentu całkowitego wchłonięcia oleju przez naczynie. Gdy naczynie wystygnie usuń nadmiar oleju suchą szmatką.

Uwaga: Jeśli naczynie ma drewnianą rączkę umieść je na płycie grzewczej/kuchence. Podgrzej i umieść naczynie z olejem. Pozostaw naczynie przez ok 10 - 15 minut. Gdy naczynie wystygnie usuń nadmiar oleju suchą szmatką. Upewnij się, że czynności te są wykonywane w miejscu dobrze wentylowanym.

## 2. NA NACZYNIU POJAWIAJĄ SIĘ OZNAKI RDZY.

**Przyczyna:** Olej ze ścian naczynia został wymyty i/lub pożywienie było przechowywane w produkcie żeliwnym przez długi okres czasu. Częstym błędem podczas użytkowania produktów żeliwnych, co w konsekwencji może doprowadzić do pojawienia się oznak rdzy na ściankach jest szczelne

przykrycie naczynia przykrywką przed uprzednim dokładnym wysuszeniem.

**Środki zapobiegawcze:** Oznaki rdzy należy usunąć metalowym zmywakiem lub szczoteczką. Następnie postępuj według instrukcji opisanej powyżej w punkcie nr 1.

### **3. DODATKOWE METODY CZĘSTO UŻYWANE PRZEZ PROFESJONALNYCH KUCHARZY.**

Naczynie jest zbyt suche, co powoduje przywieranie pożywienia.

**Środki zapobiegawcze:** Wsyp sporą ilość soli do naczynia i umieść je na rozgrzanej płycie grzewczej/kuchence. Poczekaj, aż sól spali się w naczyniu. Zdejmij naczynie, ostudź i usuń sól.

W PRZECIWIENSTWIE DO INNYCH PRODUKTÓW,  
NACZYNIA ŻELIWNE IM DŁUŻEJ SĄ UŻYWANE TYM  
BARDZIEJ POTWIERDZAJĄ SWOJE CECHY I JAKOŚĆ.  
ZAKUP PRODUKTU ŻELIWNEGO FIRMY **SKEPPSHULT** TO  
NIE WYDATEK ALE  
INWESTYCJA NA DŁUGIE LATA.